


Ratatouille-Salat mit Käse-Tartelettes

Mediterraner Salat mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, der mit Mini-Blätterteig-Ziegenkäse-Tartes serviert wird.

etwa 5 Portionen

   gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Olivenöl
Backpapier

Salat:

4 große Paprikaschoten , gelb, rot, orange, grün
500 g Zucchini
500 g Auberginen
400 g Kirschtomaten , evtl. an der Rispe
2 - 3 große rote Zwiebeln
etwa 4 Knoblauchzehen
3 Zweige Rosmarin
2 Zweige frischer Thymian
2 Zweige Oregano
3 EL Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Blätterteig:

275 g frischer Blätterteig

Belag:

etwa 8 Kirschtomaten
150 - 200 g
Ziegenweichkäserollen
Thymianblätter
Honig , z. B. Lavendelhonig

1 Vorbereiten:

Backofengrill auf höchster Stufe vorheizen. Backblech mit Olivenöl einpinseln.

2 Salat:

Paprikaschoten putzen und vierteln. Zucchini und Auberginen waschen und entweder längs oder quer in knapp 1 cm breite Scheiben schneiden. Tomaten waschen, evtl. an der Rispe belassen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln halbieren und in Spalten schneiden, Knoblauch in Streifen schneiden. Kräuter waschen. Erst die Paprikaschoten mit der Haut nach oben auf das Blech legen und grillen. Die Haut der Paprikaviertel sollte schwarz sein. Paprika mit einem feuchten Küchentuch abdecken, danach die Haut abziehen. Paprika in Stücke schneiden. Das übrige Gemüse und die Kräuter ebenfalls auf dem Blech verteilen und grillen, bis sich schöne Grillspuren zeigen, dann wenden. Gemüse etwas abkühlen lassen.

- 3 Olivenöl mit Salz, Pfeffer und Finesse in einer großen Schüssel verrühren. Das Grillgemüse (Kräuter vorher entfernen) hinzufügen, alles gut vermengen und abschmecken. Den Salat zugedeckt mind. 1 Std. durchziehen lassen.

- 4 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

- 5 **Blätterteig:**

Blätterteigplatte in 15 Quadrate schneiden. Die Ecken jedes Quadrates fast bis zur Mitte hin einklappen und etwas fest drücken.



- 6 **Belag:**

Tomaten waschen und halbieren. Käse in 15 gleich dicke Scheiben schneiden. Je 1 Scheibe Käse mittig auf ein Blätterteigstück legen. Je eine Tomatenhälfte darauf setzen, mit Thymian bestreuen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Die Tartelettes noch heiß mit dem Honig beträufeln und warm zum Salat servieren.